5

KOMPERNASS GMBH · BURGSTRASSE 21 · D-44867 BOCHUM
www.kompernass.com
ID-Nr.: KH1121-11/07-V1

CV_KH1121_E2237_LB5.qxd 23.11.2007 9:20 Uhr Seite 2

SANDWICHERA
TOSTIERA SANDWICH



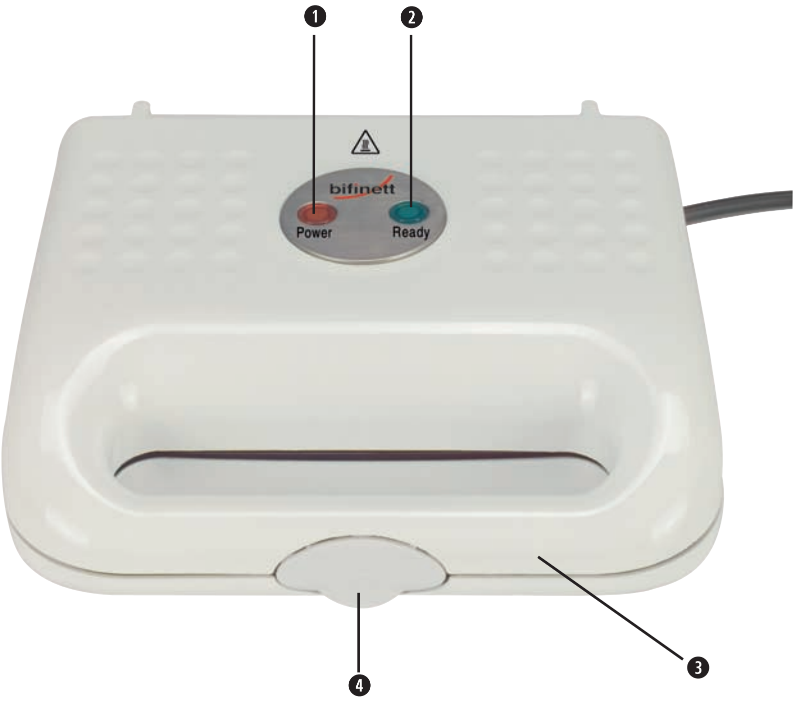
ES **SANDWICHERA**
Instrucciones de uso

IT MT **TOSTIERA SANDWICH**
Istruzioni per l'uso

GB MT **SANDWICH MAKER**
Operating instructions

DE AT **SANDWICHMAKER**
Bedienungsanleitung

KH 1121





ÍNDICE PÁGINA

¡Guardar estas instrucciones para preguntas posteriores – e, igualmente entregar éstas, en caso de dar el aparato a terceras personas!

SANDWICHERA

Uso previsto

La sandwichera sirve para la preparación de sándwiches rellenos y está diseñada para uso privado.

Datos técnicos

Tensión nominal: 220-240V ~ 50Hz
Consumo de potencia: 700 W

Elementos de mando

❶ Luz de funcionamiento POWER
❷ Luz de funcionamiento READY
❸ Asa de sujeción
❹ Cierre
❺ Enrollamiento del cable

Volumen de suministro

Sandwichera
Instrucciones de uso

Indicaciones de seguridad

- Antes de utilizar su sandwichera por primera vez, lea atentamente estas instrucciones de uso.
- Conserve las instrucciones de uso en un lugar adecuado cerca del aparato. Entregue estas instrucciones junto con el aparato en caso de traspasarlo a terceros.
- Utilice la sandwichera únicamente para su uso previsto y de acuerdo con estas instrucciones de uso.

⚠ *¡Peligro por descarga eléctrica!*

- La sandwichera debe colocarse únicamente en habitaciones secas y siempre en interiores. Mantenga el aparato – también cuando esté desconectado – alejado de salpicaduras de agua.
- Utilice la sandwichera sólo cuando la tensión de red local coincida con la tensión nominal del aparato (220-240V ~ 50 Hz).
- No conecte el aparato a una base de enchufe múltiple, a través de la cual se pongan en funcionamiento otros aparatos eléctricos, ya que esto puede provocar una sobrecarga en el circuito eléctrico.
- Desconecte el aparato después de cada uso. Para ello extraiga la clavija de red.
- Tenga cuidado de que no entre agua en el interior del aparato al limpiarlo. Nunca limpie el aparato bajo agua corriente. Nunca sumerja el aparato en agua.
- Proteja el cable de red contra posibles daños. Tenga cuidado de que no se quede aprisionado y manténgalo alejado de objetos calientes. No dejes que el cable de red cuelgue suelto de la mesa o del lugar de trabajo.
- Desenrolle siempre el cable de red por completo del enrollador de cable.
- Nunca abra la carcasa del aparato.
- En caso de averiarse la clavija o el cable de red, encargue su reparación de forma inmediata a un técnico autorizado o al servicio de asistencia técnica para evitar riesgos innecesarios.
- Las reparaciones sólo pueden ser llevadas a cabo en comercios especializados autorizados por el fabricante, o por personal autorizado (véase "Garantía y servicio posventa").

⚠ *Riesgo de incendio / peligro de lesiones*

- Coloque la sandwichera sobre una base plana, antideslizante y resistente al calor y nunca sobre o al lado de otros aparatos que puedan irradiar calor (p.ej. una tostadora, los hornillos de la cocina).
- No ponga el aparato en funcionamiento cerca de objetos fácilmente inflamables, p.ej. bajo cortinas o junto a rollos de papel de cocina.

⚠ También haciendo un uso conforme a lo prescrito hay partes del aparato que alcanzan altas temperaturas (p.ej. la placas superior e inferior de la carcasa). Tenga cuidado de no tocar estas superficies hasta que se hayan enfriado completamente después de desconectar el aparato.

- Durante el funcionamiento la sandwichera puede abrirse y cerrarse sin peligro sujetando el asa.
- No permita utilizar el aparato a personas (incluidos los niños) cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales, así como su falta de conocimientos o de experiencia, les impida hacer un uso seguro del mismo si no están bajo vigilancia o han sido instruidos correctamente.
- Explique el aparato y los peligros derivados del mismo a los niños para que no jueguen con él.• Tenga cuidado al retirar los sandwiches preparados. Tanto el aparato como los sandwiches están muy calientes.
- Después de desconectar el aparato deje que se enfríe completamente antes de limpiarlo y guardarlo.

⚠ *De esta forma evitará daños en el aparato*

- Saque los sándwiches solamente con una espátula de plástico o de madera, o con otro objeto adecuado, no metálico, para no dañar el revestimiento adherente de la sandwichera.
- Por los mismos motivos, no utilice ningún producto de limpieza agresivo ni ningún objeto puntiagudo.

Antes del primer uso

1. Extraiga su nueva sandwichera del embalaje. Retire todos los elementos de seguridad adicionales para el transporte, p.ej. plásticos o fijaciones para el cable.
2. Compruebe antes de la puesta en funcionamiento que el volumen de suministro está completo y no presenta daños visibles.
3. Lea cuidadosamente estas instrucciones de uso.
4. Posiciones el aparato según las indicaciones de seguridad.

ⓘ *En el primer calentamiento de la sandwichera puede surgir vapores. Estos vapores no son perjudiciales para la salud pero podrían estropear el sabor de sus sándwiches. Por ello le recomendamos que antes de preparar sándwiches por primera vez, conecte la sandwichera y la*
caliente sin introducir alimentos.

Manejo

ⓘ *Recomendamos tener preparados todos los ingredientes del sandwich antes de encender la sandwichera. Le recomendamos para sus sándwiches pan para tostar. Pruebe también además de con pan de trigo, con pan de grano entero y de cereales.*

1. Abra la Tapa de la sandwichera. Tire hacia delante del cierre ❹ en el asa de sujeción ❸ y levante la tapa hasta el tope hacia arriba. Si es necesario elimine las partículas de polvo de las superficies con un trapo seco.
2. Engrase las superficies con un poco de aceite vegetal o mantequilla.
3. Cierre la tapa de la sandwichera. El aparato está cerrado cuando el cierre ❹ en el asa de sujeción ❸ se encaja de forma audible.
4. Introduzca la clavija de red en una base de enchufe, para conectar el aparato. La sandwichera comienza a calentarse inmediatamente. La luz roja de funcionamiento „POWER“ ❶ sobre la tapa está iluminada.
5. Espere aprox. 3 minutos, hasta que la luz de funcionamiento verde „READY“ ❷ se ilumine. Esto indica el final de precalentado: el aparato ha alcanzado ahora la temperatura de funcionamiento.
6. Abra la tapa hasta el tope e introduzca los ingredientes para su sándwich, previamente preparados, en el orden oportuno:

• Deposite el pan sobre la superficie de tostar inferior.
• Coloque ahora sobre el pan los otros ingredientes.
• Cubra su sandwich con otra tostada.

ⓘ *Procure que el relleno del sandwich esté distribuido uniformemente.*

7. Cierre la tapa con cuidado, hasta que el cierre ❹ en el asa de sujeción ❸ encaje de forma audible. Ahora su sándwich se está tostandoDurante la preparación, puede que la luz de funcionamiento verde „READY“ ❷ se apague temporalmente, ya que el termostato interno regula constantemente la temperatura.
8. Abra la sandwichera después de unos 2 – 3 minutos. Compruebe si su sándwich está suficientemente tostado.

ⓘ *El tiempo de preparación del sandwich dependerá de la cantidad y clase de los ingredientes y de su gusto personal. Pruebe diferentes tiempos de cocinado.*

9. Retire su sandwich con ayuda de una espátula de madera o cualquier otro instrumento adecuado que no sea de metal.
10. Para hacer más sándwiches, cierre la tapa y repita los pasos 5 al 9.
11. Apague la sandwichera desenchufándola de la red eléctrica. Ambas luces de funcionamiento se apagan.
12. Abra la tapa hasta el tope. ¡Tenga cuidado con las partes calientes del aparato! Deje que el aparato se enfríe completamente y limpie las superficies de tostado, p.ej. con un paño húmedo.

Limpieza y cuidado

Antes de la limpieza extraiga la clavija de red y espere a que el aparato se enfríe completamente. Nunca limpie el aparato bajo agua corriente y nunca lo sumerja en agua.
No utilice productos de limpieza agresivos ni objetos puntiagudos.

Para no dañar el revestimiento antiadherente de la sandwichera utilice un paño
humedecido en agua caliente, para la
limpieza básica. Séquelo después con un paño seco. También para la limpieza de las superficies exteriores del aparato es suficiente un paño húmedo. Antes de utilizar de nuevo la sandwichera asegúrese de que todas las partes está completamente secas.

Almacenamiento

Puede guardar la sandwichera en posición horizontal o incorporada.
La sandwichera tiene un sistema integrado de enrrollamiento de cable ❺ en la parte inferior del aparato, aquí podrá enrollar el cable cuando la sandwichera no esté en uso. De esta forma evitará que el cable se quede pillado o se ensucie e incluso
evitará los posibles peligros de dejar el cable suelto.

Evacuación

En ningún caso deberá tirar el aparato a la basura doméstica.

Elimine el aparato a través de una empresa de evacuación de basuras autorizada o por medio del centro de evacuación de basuras municipal.
Tenga en cuenta las normativas actuales en vigor.
En caso de duda póngase en contacto con el centro de evacuación de basuras.

El material de embalaje debe desecharse de forma respetuosa con el medio ambiente.

Garantía y servicio

Con este aparato recibe usted 3 años de garantía desde la fecha de compra. El aparato ha sido fabricado cuidadosamente y ha sido probado antes de su entrega. Guarde el comprobante de caja como justificante de compra. Si necesitara hacer uso de la garantía, póngase en contacto por teléfono con su punto de servicio habitual. Éste es el único modo de garantizar un envío gratuito.

La garantía cubre los defectos de fabricación o del material, pero no las piezas sujetas a desgaste y los daños sufridos por las piezas frágiles. Este producto ha sido diseñado exclusivamente para el uso particular y no para el uso industrial.
En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y en caso de abrir el aparato personas extrañas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía pierde su validez. Esta garantía no reduce en forma alguna sus derechos legales.

ES **Kompernass Service España**
C/Invención 7
Polígono Industrial Los Olivos
28906 Getafe – Madrid
Tel.: 902/430758
Fax: 91/6652551
e-mail: support.es@kompernass.com

Importador

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D-44867 BOCHUM

www.kompernass.com

Recetas recomendadas

Sándwich de tomate holandés

Ingredientes:
- 4 rebanadas de pan
- agua
- Cebollinas
- 1 tomate mediano
- mantequilla de hierbas
- 2 lonchas de jamón cocido
- Sal
- pimienta fresca molida
- 2 lonchas de queso Gouda joven

1. Lave las cebollinas y a continuación déjelas escurrir. Corte las cebollinas a lo largo, por la mitad y en trozos grandes. Poner el agua con la sal a hervir en una cacerola. Añadir las cebollinas y escaldarlas durante aproximadamente 1 minuto. A continua-ción verterlas en un escurridor, bañarlas en agua fría y dejarlas escurrir.

2. Lavar los tomates y secarlos, partirlos por la mitad y eliminar las partessobrantes de los tallos. Cortar los tomates en rodajas.

3. Untar una rebanada de pan con mantequilla de hierbas. Colocar una rodaja de jamón doblada sobre la rebanada untada. Distribuir por encima los trozos de cebollina y las rodajas de tomate. Condimentar con sal y pimienta.

   Partir a la mitad las lonchas de queso y cubrir con ellas la rebanada de pan preparada. Unte otra rodaja de pan con un poco de mantequilla de especias y cubra su sandwich con la parte untada hacia abajo.

Sándwich italiano

Ingredientes:
- 4 rebanadas de pan
- 4 cucharadas de tomate concentrado
- 2 cucharadas de mayonesa
- Sal
- Hierbas de Provenza
- pimienta fresca molida
- 1 tomate mediano
- 1 paquete de queso mozzarella
- pimienta de colores fresca molida

1. Mezcle el tomate concentrado, la mayonesa, la sal, las hierbas de Provenza y la pimienta. Unte la rebanada de pan que vaya a poner en la parte superior.

2. Lavar los tomates y secarlos, partirlos por la mitad y eliminar las partes sobrantes de los tallos. Cortar los tomates en rodajas.

3 Deje escurrir el queso mozzarella en un escurridor y córtelo en rodajas. Partir estas a su vez por la mitad. Cubrir ahora la tostada ya untada, con tomate y mozzarella y espolvorearla con pimienta.
Cubra su sandwich una tostada.

Sándwich Scandia

Ingredientes:
- 4 rebanadas de pan
- Eneldo
- 125 g de salsa de yogur para ensalada
- 1 cucharadita de mostaza de Dijon
- 1 cucharadita de miel líquida
- 20 g de crema de salmón (tubo del frigorífico)
- 1 Pepino para ensalada
- 1 paquete de queso mozzarella
- 100 g de salmón ahumado
- pimienta fresca molida

1. Lave el eneldo y séquelo. Corte las puntas, de los tallos del eneldo. Picar las puntas finas. Mezcle la salsa de yogur con la mostaza, la miel, la crema de salmón y el eneldo.

2. A continuación quite la piel del pepino y corte los extremos. Corte el pepino por la mitad, a lo largo y quítele las pepitas con una cucharilla. Cortar en pedazos las mitades del pepino. A continuación deje escurrir el queso mozzarella en un escurridor y córtelo en rodajas.

3. Unte una rebanada de pan con la salsa de yogur para ensalada y colóquela sobre la sandwichera. Poner un trozo de pepino sobre la rebanada untada. Distribuir homogéneamente por en-cima las lonchas de salmón y cubrirlas con las lonchas de queso. Espolvorear con pimienta. Cubra su sandwich una tostada.

Sándwich Hawaii

Ingredientes:
- 4 rebanadas de pan
- 1 rodaja de piña (de lata)
- Mantequilla
- 2 lonchas de jamón cocido
- 2 lonchas de queso

Al gusto:
- 2 cerezas en almíbar (de bote)

1. Deje escurrir la piña en un escurridor. Unte la rebanada de pan con mantequilla. Coloque la rebanada de pan en la sandwichera y rellénela con jamón y piña. El queso se coloca en último lugar, sobre la piña. Según el gusto puede colocar las cerezas en el centro de la rebanada. Cubra su sandwich una tostada.

Sándwich de pechuga de pavo con curry

Ingredientes:
- 4 rebanadas de pan
- 25 g de mantequilla
- Embutido de pechuga de pavo
- Ciruelas
- Salsa curry de cocktail
- Curry en polvo

1. Mezcle la mantequilla, la salsa de curry y el curry en polvo. Lave las ciruelas, séquelas y quíteles el hueso. Corte las ciruelas por la mitad y las mitades en rodajas finas.

2. A continuación unte la rebanada con la mantequilla de curry. Coloque la rebanada en la sandwichera. Rellene la rebanada untada con la loncha de pavo y las rodajas de ciruelas. Cubra su sandwich con otra tostada.

INDICE PAGINA

Conservare le presenti istruzioni per consultarle in futuro; in caso di cessione dell'apparecchio a terzi, consegnare anche le istruzioni!

TOSTIERA SANDWICH

Destinazione d'uso

Il Sandwich Maker serve per preparare sandwich ripieni in ambiente domestico.

Dati tecnici

Tensione nominale: 220-240V ~ 50Hz
Potenza assorbita: 700 W

Elementi di comando

❶ Spia di controllo POWER
❷ Spia di controllo READY
❸ Maniglia
❹ Chiusura
❺ Avvolgimento cavo

Fornitura

Sandwich Maker
Istruzioni per l'uso

Avvertenze di sicurezza

- Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima del primo impiego del Sandwich Maker.
- Conservare le istruzioni per l'uso in un luogo appropriato nelle vicinanze dell'apparecchio. In caso di cessione dell'apparecchio a terzi, consegnare anche le istruzioni per l'uso.
- Utilizzare il Sandwich Maker solo per lo scopo previsto e in conformità alle presenti istruzioni per l'uso.

⚠ *Pericolo di scossa elettrica!*

- Il Sandwich Maker dev'essere utilizzato solo in ambienti interni. Tenere lontano l'apparecchio dagli spruzzi d'acqua anche quando è spento.
- Utilizzare l'apparecchio solo se la tensione di rete locale corrisponde alla tensione di rete dell'-apparecchio (220-240V ~ 50 Hz).
- Non collegare l'apparecchio a una presa multipla contemporaneamente ad altri elettrodomestici, perché ciò potrebbe provocare un sovraccarico di tensione.
- Spegnere l'apparecchio dopo l'uso e staccare la spina dalla presa di corrente.
- Durante la pulizia, impedire la penetrazione di acqua all'interno dell'apparecchio. Non pulire mai l'apparecchio sotto acqua corrente. Non immergere mai l'apparecchio in acqua.
- Proteggere il cavo di rete dai danneggiamenti. Fare attenzione a non schiacciarlo e tenerlo lontano da oggetti surriscaldati. Non lasciar pendere il cavo di rete dal tavolo o dal piano di lavoro.
- Svolgere sempre completamente il cavo di rete dall'avvolgimento.
- Non aprire mai l'alloggiamento dell' apparecchio.
- Fate sostituire la spina o il cavo danneggiata/o immediatamente da personale specializzato autorizzato o dal servizio di assistenza clienti ai fini di evitare pericoli.
- Le riparazioni devono essere effettuate solo in negozi autorizzati dal produttore o da personale specializzato ed esperto (v. „Garanzia & Assistenza").

⚠ *Pericolo d'incendio / Pericolo di lesioni*

- Posizionare il Sandwich Maker su una superficie piana, antisdrucciolo e resistente al calore e non sopra o accanto ad altri apparecchi che irradiano molto calore (ad es. tostapane, fornelli).
- Non azionare l'apparecchio in vicinanza di oggetti facilmente infiammabili, ad es. tendine o rotoli di carta da cucina.

Anche in caso di utilizzo conforme, i singoli componenti dell'apparecchio si surriscaldano (ad es. il piano superiore e inferiore dell'alloggiamento). Fare quindi attenzione a non toccare queste superfici finché non si saranno completamente raffreddate dopo lo spegnimento dell'apparecchio.

- Durante il funzionamento, il Sandwich Maker può essere aperto e chiuso senza rischi utilizzando l'apposita maniglia termoisolata.
- Impedire l'uso dell'apparecchio a persone (inclusi bambini) che per motivi di natura fisica, sensoriale o mentale, o a causa della scarsa esperienza e conoscenza non possono utilizzare l'apparecchio in sicurezza senza controllo o senza essere stati prima istruiti in merito.
- Spiegare ai bambini il funzionamento dell'apparecchio e i suoi pericoli per impedire che lo usino come un giocattolo.
- Usare cautela nel prelevare i sandwich pronti. L'apparecchio e i sandwich sono bollenti.
- Fare raffreddare completamente l'apparecchio dopo lo spegnimento, prima di pulirlo e di riporlo.

⚠ *Per evitare danni all'apparecchio*

- Prelevare i sandwich solo con una spatola in plastica, in legno o di altro materiale non metallico appropriato, per non distruggere il rivestimento antiaderente del Sandwich Maker.
- Per lo stesso motivo, non utilizzare detergenti aggressivi e oggetti acuminati durante la pulizia dell'apparecchio.

Prima del primo impiego

1. Prelevare il nuovo Sandwich Maker dalla confezione. Rimuovere tutte le ulteriori protezioni per il trasporto, ad es. pellicole o fascette fermacavi.
2. Prima della messa in funzione, controllare la completezza e l'integrità della fornitura.
3. Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso.
4. Installare l'apparecchio in conformità alle avvertenze di sicurezza.

ⓘ *Il primo riscaldamento del Sandwich Maker potrebbe dare luogo a vapori, non pericolosi per la salute, ma comunque in grado di compromettere il gusto dei sandwich. Consigliamo pertanto, prima della prima preparazione dei sandwich, di accendere una volta il Sandwich Maker e farlo riscaldare per vari minuti senza inserirvi alcuni alimento.*

Funzionamento

ⓘ *Consigliamo di preparare tutti gli ingredienti per i sandwich già prima dell'accensione del Sandwich Makers. Per la preparazione dei sandwich, consigliamo di utilizzare il pancarrè. È possibile utilizzare, oltre al comune pancarrè, anche pancarrè integrale o ai cereali.*

1. Aprire il coperchio del Sandwich Maker. Per farlo, tirare la chiusura ❹ sulla maniglia ❸ verso l'alto e rovesciare il coperchio verso l'alto fino all'arresto. Se necessario, rimuovere le particelle di polvere dalla superficie di cottura con un panno asciutto.
2. Ungere le superfici di cottura con un po' di olio vegetale o burro.
3. Chiudere il coperchio del Sandwich Maker. L'apparecchio è chiuso quando la chiusura ❹ della maniglia ❸ si inserisce in modo udibile.

4. Per accendere l'apparecchio, inserire la spina in una presa di corrente. Il Sandwich Maker comincia immediatamente a riscaldarsi. La spia di controllo rossa „POWER“ ❶ sul coperchio si accende.
5. Attendere ca. 3 minuti fino a quando si accende la spia di controllo verde „READY“ ❷. Essa segnala la fine del periodo di preriscaldamento: l'apparecchio ha così raggiunto la temperatura di funzionamento.
6. Aprire il coperchio fino all'arresto e posizionare gli ingredienti per i sandwich già preparati nella sequenza corretta:

- Collocare il pane sulla superficie inferiore.
- Posizionare quindi gli altri ingredienti sul pane.
- Coprire il sandwich con un'altra fetta di pane.

ⓘ *Fare attenzione a distribuire uniformemente il ripieno.*

7. Chiudere con cautela il coperchio fino allo scatto udibile della chiusura ❹ al manico ❸. Il sandwich viene quindi tostato. Durante la preparazione, la spia di controllo verde „READY“ ❷ può temporaneamente spegnersi, perché il termostato incorporato regola continuamente la temperatura.
8. Aprire il Sandwich Maker dopo circa 2 – 3 minuti. Controllare la doratura del sandwich.

ⓘ *I tempi di cottura del sandwich varia-no a seconda dalla quantità e dal tipo di ingredienti e dal gusto personale. Provare anche tempi di cottura diversi.*

9. Prelevare il sandwich con una spatola in legno o con un altro utensile idoneo non in metallo.
10. Per preparare altri sandwich, chiudere il coperchio e ripetere le fasi da 5 a 9.
11. Spegnere il Sandwich Maker staccando la spina dalla presa. Entrambe le spie di controllo si spegneranno.
12. Aprire il coperchio fino all'arresto. Fare attenzione alle parti surriscaldate! Fare raffreddare completamente l'apparecchio e quindi ripulire le superfici di cottura ad es. con un panno umido.

Pulizia & Cura

Prima della pulizia, estrarre la spina dalla presa e attendere fino al completo raf-freddamento dell'apparecchio.
Non pulire mai l'apparecchio sotto l'acqua corrente e non immergerlo mai in acqua.
Non utilizzare detergenti aggressivi e oggetti acuminati.

Per non distruggere il rivestimento antiaderente del Sandwich Maker, utilizzare esclusivamente un panno inumidito con
acqua bollente per una prima
pulizia. Detergere quindi con un panno asciutto. Anche per la pulizia delle superfici esterne dell'apparecchio è sufficiente utilizzare un panno umido. Accertarsi che tutte le parti del Sandwich Maker siano perfettamente asciutte prima di riutilizzarlo.

Conservazione

Il Sandwich Maker può essere riposto in orizzontale o in verticale.
Il Sandwich Maker presenta un dispositivo integrato per l'avvolgimento del cavo ❺ sul lato inferiore dell'apparecchio, al quale si può avvolgere il cavo di rete quando l'apparecchio non viene utilizzato. In tal modo si evita che il cavo di rete si impigli o si imbratti, oppure penda e rappresenti un pericolo di incendio.

Smaltimento

Non gettare per alcun motivo l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici.

Smaltire l'apparecchio presso un'azienda autorizzata o presso l'ente comunale di smaltimento. Rispettare le norme attualmente in vigore. In caso di dubbi, contattare l'azienda di smaltimento competente.

Smaltire tutti i materiali d'imballo in conformità alle norme per il rispetto dell'ambiente.

Garanzia & assistenza

Questo apparecchio è garantito per tre anni a partire dalla data di acquisto. L'apparecchio è stato prodotto con cura e debitamente collaudato prima della consegna. Conservare lo scontrino come prova d'acquisto. Nei casi contemplati dalla garanzia, mettersi in comunicazione telefonicamente con il centro di assis-tenza più vicino. Solo in questo modo è possibile garantire una spedizione gratuita della merce.
La prestazione della garanzia vale solo per difetti del materiale o di fabbricazione. Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale.
La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.

(IT) **Kompernass Service Italia**
Corso Lino Zanussi 11
33080 Porcia (PN)
Tel.: 0434/550833
Fax: 0434/550833
e-mail: support.it@kompernass.com

Importatore

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D-44867 BOCHUM

www.kompernass.com

Proposte di ricette

Toast olandese ai pomodori

Ingredienti:
- 4 fette di pane per toast
- acqua
- cipolline
- 1 pomodoro di media grandezza
- burro alle erbe
- 2 fette di prosciutto cotto
- sale
- pepe macinato di fresco
- 2 fette di formaggio Gouda non stagionato

1. Lavare le cipolline e farle sgocciolare. Dividerle nel senso della lunghezza e quindi tagliarle a pezzi grossi. Portare l'acqua a ebollizione con il sale in un tegame. Versare le cipolline e sbollentarle per circa un minuto. Infine, versarle in uno scolapasta, sciacquarle con acqua fredda e farle sgocciolare.

2. Lavare e asciugare il pomodoro, divi-derlo ed eliminare la parte dura vicino al picciolo. Affettare il pomodoro.

3. Spalmare il burro alle erbe sulle fette di pane per toast. Collocare una fetta di prosciutto piegata sulla superficie di pane imburrata. Distribuirvi i pezzi di cipolle e le fette di pomodoro. Insaporire con sale e pepe.

   Dividere le fette di formaggio e posarle sulla fetta di pane così preparata. Imburrare un'altra fetta di pane con un po' di burro alle erbe e coprire il sandwich con la parte imburrata rivolta verso il basso.

Toast italiano

Ingredienti:
- 4 fette di pane per toast
- 4 cucchiai di concentrato di pomodoro
- 2 cucchiai di maionese per insalata
- sale
- erbe di Provenza
- pepe macinato di fresco
- 1 pomodoro di media grandezza
- 1 pacchetto di mozzarella
- pepe di vari colori macinato di fresco

1. Mescolare il concentrato di pomodoro, la maionese, il sale, le erbe di Provenza e il pepe. Cospargervi la superficie delle fette di pane rivolta verso l'alto.

2. Lavare e asciugare il pomodoro, divi-derlo ed eliminare la parte dura vicino al picciolo. Affettare il pomodoro.

3. Fare sgocciolare la mozzarella in un colino e tagliarla a fette. Dividere ancora una volta le fette. La fetta di pane per toast già spalmata viene quindi ricoperta con fette di pomodoro e mozzarella e cosparsa di pepe.
   Coprire il sandwich con un'altra fetta di pane.

Toast Scandia

Ingredienti:
- 4 fette di pane per toast
- aneto
- 125 g di salsa allo yogurt per insalata
- 1 cucchiaino di senape di Dijon
- 1 cucchiaino di miele liquido
- 20 g di pasta di salmone
  (tubo prelevato dal reparto frigorifero)
- 1 cetriolo per insalata
- 1 pacchetto di mozzarella
- 100 g di salmone affumicato a fette
- pepe macinato di fresco

1. Lavare l'aneto e asciugarlo. Staccare le punte dai gambi e sminuzzarle finemente. Mescolare la salsa allo yogurt con la senape, il miele, la crema di salmone e l'aneto.

2. Sbucciare infine il cetriolo e tagliarne via le estremità. Dividere il cetriolo in lunghezza ed estrarne via il centro con un cucchiaino. Tagliare a fette le metà del cetriolo. Fare quindi sgocciolare la mozzarella in un colino e ta-gliarla a fette.

3. Ricoprire una fetta di pane con la salsa allo yogurt e collocarla sul Sandwich Maker. Mettere una fetta di cetriolo sulla fetta di pane spalmata. Distribuire uniformemente le fette di salmone e ricoprirle con le fette di formaggio. Cospargere di pepe. Coprire il sandwich con un'altra fetta di pane.

Toast Hawaii

Ingredienti:
- 4 fette di pane per toast
- 1 fetta di ananas (in scatola)
- burro
- 2 fette di prosciutto cotto
- 2 sottilette di formaggio

A piacere:
- 2 ciliegie sgocciolate
  (dal barattolo)

1. Fare sgocciolare l'ananas in un colino. Ricoprire la fetta di pane con burro. Collocare la fetta di pane nel Sandwich Maker e ricoprirla col prosciutto e con l'ananas. Il formaggio viene messo per ultimo sull'ananas. A piacere, si può collocare la ciliegia nel centro del toast. Coprire il sandwich con un'altra fetta di pane.

Toast con petto di tacchino e curry

Ingredienti:

- 4 fette di pane per toast
- 25 g di burro
- affettato di petto di tacchino
- prugne
- salsa da cocktail al curry
- curry in polvere

1. Mescolare il burro con la salsa al curry e il curry in polvere. Lavare le prugne, asciugarle e snocciolarle. Dividere a metà le prugne e tagliarle a fette sottili.

2. Ricoprire infine una fetta di pane con il burro al curry. Collocare la fetta di pane sul Sandwich Maker. Coprire la fetta di pane imburrata con il tacchino e le fette di prugne. Coprire il sandwich con un'altra fetta di pane.

CONTENT PAGE

Read the operating instructions carefully before using the appliance for the first time and preserve this booklet for later reference. Pass the manual on to whomsoever might acquire the scale at a later date.

SANDWICHMAKER

Intended use

The Sandwich Maker is intended for preparing filled sandwiches in private house-holds.

Technical data

Rated voltage: 220-240V ~ 50Hz
Power consumption: 700 W

Operating elements

❶ Operation light POWER
❷ Operation light READY
❸ Handle
❹ Fastener
❺ Winding the cable

Delivery Contents

Sandwich Maker
Operating instructions

Safety instructions

- Read these instructions carefully before using your Sandwich Maker for the first time.
- Keep the instructions in an appropriate place near the appliance. Also include the instructions if you pass the appliance on to anyone else.
- Only use the Sandwich Maker for its intended purpose and only according to these operating instructions.

⚠ *Danger of electrical shock!*

- The Sandwich Maker may only be used in dry rooms indoors. Keep the appliance away from splashing water – even while turned off.
- You must only use this appliance when the local mains voltage corresponds to the appliances rated voltage (220-240V ~ 50 Hz)
- Do not connect the appliance to a multiple connection power socket on which other electrical devices are operating at the same time; this could lead to overloading of the power circuit.
- Turn off the appliance after every use. Also pull the power plug.
- When cleaning, make certain that no water penetrates inside the appliance. Never clean the appliance under running water. Never submerse the appliance in water.
- Protect the power cord from damage. Be careful not to pinch it, and keep it away from hot objects. Do not allow the power cord to hang loosely off a table or counter.
- Always wrap the power cable up completely from the cable rewinder.
- Never open the casing of the appliance.
- Arrange for defective power plugs and/or cables to be replaced as soon as possible by a qualified technician or by our Customer Service Department to avoid the risk of injury.
- Repairs may only be performed by specialised dealers authorised by the manufacturer or by experienced experts (see "Warranty & service").

⚠ *Fire danger / Danger of injury*

- Place your Sandwich Maker on a flat, slip-proof and heat-resistant surface and not next to other appliances that could radiate significant heat (e.g. toasters, kitchen ovens).
- Do not operate the appliance in the area of easily flammable objects, such as under curtains or next to rolls of paper towels.

Even when used properly, some parts of the appliance become very hot (such as the top and bottom casing panels). Be careful not to touch these surfaces until they have cooled down completely after the appliance is turned off.

- During operation, the Sandwich Maker can be opened and closed without danger using the heat-insulated grip.
- Do not allow individuals (including children) to use the appliance whose physical, sensorial or mental abilities or lack of experience and knowledge hinder their safe usage of it if they have not previously been supervised or instructed in its correct usage.
- Tell children about the appliance and its potential dangers so that they do not play with it.
- Be careful when taking out the pre-pared sandwich. The appliance as well as the sandwiches are very hot.
- Allow the appliance to cool completely after switching it off before cleaning and storing it.

⚠ *In order to avoid damaging the appliance*

- Remove your sandwiches only with a plastic or wooden spatula or with another suitable, non-metallic object to avoid damaging the non-stick coating of the Sandwich Maker.
- For the same reason, do not use abrasive cleansers and sharp objects to clean the appliance.

Before the first use

1. Take your new Sandwich Maker out of the pakkaging. Remove all additional transport packing, e.g. plastic wrap or cable holders.
2. Check before initial operation that the package contents are complete and for possible visible damages.
3. Read these operating instructions carefully.
4. Set up the appliance according to the safety instructions.

ⓘ *Vapours can develop when the Sandwich Maker is heated up for the first time. These vapours are not hazardous to your health, but may affect the taste of your sandwich. For this reason, we recommend turning on the Sandwich Maker once before preparing the first sandwich and allowing it to heat up for several minutes without food.*

Operation

ⓘ *We recommend that you have all the sandwiches ingredients already accordingly prepared before you switch on the sandwich maker. We recommend using toast bread for your sandwiches. In addition to wheat bread, also try full grain or multi-grain bread.*

1. Open the lid of the Sandwich Maker. To do this pull the fastener ❹ on the handle ❸ forward and lift the lid up to its fullest extent. If necessary, remove any dust from the toasting surfaces with a dry cloth.
2. Grease the toasting surfaces with some vegetable oil or butter.
3. Close the lid of the Sandwich Maker. The appliance is closed when the fastener ❹ on the handle ❸ audibly locks into place.
4. Insert the power plug into a socket to turn on the appliance. The Sandwich Maker immediately begins to heat up. The red operation light "POWER" ❶ on the lid lights up.

5. Wait approximately 3 minutes until the green operation light "READY" ❷ lights up. This indicates the end of the preheating: The appliance has now reached the operating temperature.
6. Open the lid until it reaches the stop and lay in your prepared sandwich ingredients in the correct order:

• Place the bread on the lower toast surface.
• Now place the other ingredients on the bread.
• Cover your sandwich with another slice of toast bread.

ⓘ *Make sure that the filling is distributed evenly.*

7. Close the lid carefully until the fastener ❹ on the handle ❸ audibly locks into place. Your sandwich will now be toasted. During preparation the green operation light "READY" ❷ can, at times, go out because the built in thermostat constantly readjusts the temperature.
8. Open the Sandwich Maker after about 2 – 3 minutes. Check whether your sandwich is sufficiently brown.

ⓘ *Vary the cooking time for your sandwich depending on the amount and type of ingredients and your personal taste. Try various cooking times.*

9. Remove your sandwiches with a wooden spatula or any other suitable non-metallic object.
10. To create more sandwiches, close the lid and repeat steps 5 to 9.
11. Turn the Sandwich Maker off by pulling the mains plug out of the socket. Both operation lights will go out.
12. Open the lid until it reaches the stop. Be careful of hot parts of the appliance! Allow the appliance to cool completely, then clean the toasting surfaces, for instance with a damp cloth.

Cleaning & care

Before cleaning, pull the power plug and wait until the appliance has cooled completely.
Never clean the appliance under running water, and never submerge it into water.
Do not use abrasive cleansers or sharp objects.

To avoid damaging the non-stick coating of the Sandwich Maker, use only a cloth dampened with hot water for thorough cleaning. Then wipe off with a dry cloth. A damp cloth is also sufficient for cleaning the outer surfaces of the appliance. Be sure to allow all parts to dry completely before using the Sandwich Maker again.

Storage

You can store the Sandwich Maker lying flat or standing upright.
The Sandwich Maker has an intergrated cable reel ❺ on the bottom of the casing where you can wind the mains cable when the appliance is not in use. In this way you avoid clamping or soiling the mains cable or creating a source of danger from a loose hanging cable.

Disposal

Do not dispose of the appliance in your normal domestic waste.

Dispose of the appliance through an approved disposal centre or at your community waste facility. Observe the currently applicable regulations.
In case of doubt, please contact your waste disposal centre.

Dispose of all packaging materials in an environmentally friendly manner.

Warranty & Service

The warranty for this appliance is for 3 years from the date of purchase. The appliance has been manu-factured with care and meticulously examined before delivery. Please retain your receipt as proof of purchase. In the case of a warranty claim, please make contact by telephone with our service department. Only in this way can a post-free despatch for your goods be assured.
The warranty covers only claims for material and maufacturing defects, not for wearing parts or for damage to fragile components. This product is for private use only and is not intended for commercial use.
The warranty is void in the case of abusive and improper handling, use of force and internal tampering not carried out by our authorized service branch. Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty.

GB **DES Ltd**
Units 14-15
Bilston Industrial Estate
Oxford Street
Bilston
WV14 7EG
Tel.: 0870/787-6177
Fax: 0870/787-6168
e-mail: support.uk@kompernass.com

IE **Irish Connection**
Harbour view
Howth
Co. Dublin
Tel: 00353 (0) 87 99 62 077
Fax: 00353 18398056
e-mail: support.ie@kompernass.com

Importer

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D-44867 BOCHUM

www.kompernass.com

Recipe suggestions

Dutch Tomato Toast

Ingredients:
- 4 slices of toast bread
- Water
- Spring onions
- 1 medium tomato
- Herb butter
- 2 slices of cooked ham
- Salt
- Freshly ground pepper
- 2 slices of young Gouda cheese

1. Wash the spring onions and let them drip dry. Halve the spring onions lengthwise and cut them into large pieces. Bring the water with salt to boil in a pot. Add the spring onions and blanch for about 1 minute. Then place in a colander, run cold water over them and let drip dry.

2. Wash the tomato and towel dry, slice in half and remove the stem. Cut the tomato into slices.

3. Coat a slice of bread with herb butter. Place a folded slice of ham on the buttered toast slice. Lay spring onion pieces and tomato slices over the ham. Season with salt and pepper.

   Cut cheese slices in half and place them on the prepared bread slice. Coat another slice of toast with some garlic butter and place it on your sandwich with the buttered side down.

Italian Toast

Ingredients:
- 4 slices of toast bread
- 4 tbsp. tomato paste
- 2 tbsp. salad mayonnaise
- Salt
- Herbs de Provence
- Freshly ground pepper
- 1 medium tomato
- 1 package Mozzarella cheese
- Freshly ground coloured pepper

1. Stir the tomato paste, mayonnaise, salt, herb de Provence and pepper together. Coat the toast slices on the subsequently upper facing side with this mixture.

2. Wash the tomato and towel dry, slice in half and remove the stem. Cut the tomato into slices.

3 Let the Mozzarella cheese drain in a colander and cut it into slices. Cut these in half. Now lay the tomato and Mozzarella slices on the coated slice and season with pepper.

- Cover your sandwich with a slice of toast bread.

Scandia Toast

Ingredients:
- 4 slices of toast bread
- Dill
- 125 g yoghurt salad cream
- 1 tsp. Dijon mustard
- 1 tsp. liquid honey
- 20 g real salmon cream
  (tube from the refrigerated aisle)
- 1 cucumber
- 1 package Mozzarella cheese
- 100 g smoked salmon, sliced
- Freshly ground pepper

1. Rinse off the dill and towel it dry. Pluck the tips from the dill stalks. Chop the tips finely. Mix the yoghurt salad cream with the mustard, honey, salmon cream and dill.

2. Then peel the cucumber and cut off the ends. Slice the cucumber in half lengthwise and scoop out the seeds with a teaspoon. Cut the cucumber halves into slices. Then let the Mozzarella drain in a colander and cut it into slices.

3. Now coat a toast slice with yoghurt salad cream and place it on the Sandwich Maker. Lay a piece of cucumber on the coated bread slice. Evenly lay salmon slices on top, followed by the cheese slices. Season with pepper. Cover your sandwich with a slice of toast bread.

Hawaiian Toast

Ingredients:
- 4 slices of toast bread
- 1 pineapple slice (from the can)
- Butter
- 2 slices of cooked ham
- 2 cheese slices

As desired:
- 2 drained emperor cherrys (out of the glass)

1. Let the pineapples drain in a colander. Now coat the toast slice with butter. Place the toast slice in the Sandwich Maker and overlay it with the ham and pineapple. Lay the cheese on the pineapple as the last ingredient. If you wish you can place the cherrys in the middle of the toast. Cover your sandwich with a slice of toast bread.

Curry Turkey Breast Toast

Ingredients:

- 4 slices of toast bread
- 25 g butter
- Sliced turkey breast
- Plums
- Cocktail curry sauce
- Curry powder

1. Stir the butter with the curry sauce and the curry powder. Wash the plums, dry them and remove the pits. Cut the plums in half and slice the halves into thin slices.

2. Subsequently coat a toast slice with the curry butter. Place the toast slice on the Sandwich Maker. Now overlay the coated toast slice with the sliced turkey breast and plum slices. Cover your sandwich with another toast slice.

INHALTSVERZEICHNIS SEITE

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung aufmerksam durch und heben Sie diese für den späteren Gebrauch auf. Händigen Sie bei Weitergabe des Gerätes an Dritte auch die Anleitung aus.

SANDWICH MAKER

Verwendungszweck

Der Sandwich Maker dient der Zubereitung von gefüllten Sandwiches im privaten Haushalt.

Technische Daten

Nennspannung: 220-240V ~ 50Hz
Leistungsaufnahme: 700 W

Bedienelemente

❶ Betriebsleuchte POWER
❷ Betriebsleuchte READY
❸ Haltegriff
❹ Verschluss
❺ Kabelaufwicklung

Lieferumfang

Sandwich Maker
Bedienungsanleitung

Sicherheitshinweise

- Lesen Sie vor dem ersten Gebrauch Ihres Sandwich Makers diese Gebrauchsanleitung aufmerksam durch.
- Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung an einem geeigneten Ort in der Nähe des Gerätes auf. Händigen Sie die Gebrauchsanleitung bei Weitergabe des Gerätes an Dritte ebenfalls mit aus.
- Benutzen Sie den Sandwich Maker nur für seinen vorgesehenen Zweck und in Übereinstimmung mit dieser Gebrauchsanleitung.

⚠ *Gefahr durch elektrischen Schlag!*

- Der Sandwich Maker darf nur in trockenen Räumen im Innenbereich eingesetzt werden. Halten Sie das Gerät – auch im ausgeschalteten Zustand – von Spritzwasser fern.
- Benutzen Sie das Gerät nur dann, wenn die örtliche Netzspannung mit der Nennspannung des Gerätes (220-240V ~ 50 Hz) übereinstimmt.
- Schließen Sie das Gerät nicht über eine Mehrfachsteckdose an, über die gleichzeitig andere elektrische Geräte arbeiten, denn das kann zu einer Überlastung des Stromkreises führen.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus. Ziehen Sie dazu den Netzstecker.
- Achten Sie beim Reinigen darauf, dass kein Wasser in das Innere des Gerätes gelangt. Reinigen Sie das Gerät nie unter fließendem Wasser. Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser ein.
- Schützen Sie das Netzkabel vor Beschädigung. Achten Sie darauf, es nicht einzuklemmen und von heißen Gegenständen fernzuhalten. Lassen Sie das Netzkabel nicht lose von Tisch oder Arbeitsplatte hängen.
- Wickeln Sie das Netzkabel immer vollständig von der Kabelaufwicklung ab.
- Öffnen Sie nie das Gehäuse des Gerätes.
- Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Reparaturen dürfen nur im vom Hersteller autorisierten Fachhandel oder durch erfahrenes Fachpersonal ausgeführt werden (siehe „Garantie & Service“).

⚠ *Brandgefahr / Verletzungsgefahr*

- Stellen Sie Ihren Sandwich Maker auf eine ebene, rutschfeste und hitzebeständige Unterlage und nicht auf oder neben andere Geräte, die viel Wärme ausstrahlen können (z.B. Toaster, Küchenherde).

- Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe leicht brennbarer Gegenstände, z.B. unter Gardinen oder neben Küchenkrepp-Rollen.

⚠ Auch bei vorschriftsmäßiger Benutzung werden einzelne Geräteteile sehr heiß (z.B. die obere und untere Gehäuseplatte). Achten Sie darauf, diese Oberflächen nicht zu berühren, bis sie nach dem Ausschalten vollständig abgekühlt sind.

- Während des Betriebs kann der Sandwich Maker gefahrlos am wärmeisolierten Griff geöffnet und geschlossen werden.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten, physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Seien Sie vorsichtig beim Herausnehmen der fertigen Sandwiches. Das Gerät, sowie die Sandwiches sind sehr heiß.
- Lassen Sie das Gerät nach dem Ausschalten vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen und verstauen.

⚠ So vermeiden Sie Schäden am Gerät

- Entnehmen Sie Ihre Sandwiches nur mit einem Kunststoff- oder Holzspatel oder einem anderen geeigneten, nichtmetallischen Gegenstand, um die Antihaftbeschichtung des Sandwich Makers nicht zu zerstören.
- Benutzen Sie – aus dem selben Grund – zur Reinigung keine scharfen Putzmittel und spitze Gegenstände.

Vor dem ersten Gebrauch

1. Entnehmen Sie Ihren neuen Sandwich Maker aus der Verpackung. Entfernen Sie alle zusätzlichen Transportsicherungen, z.B. Folien oder Kabelhalter.
2. Überprüfen Sie vor der Inbetriebnahme den Lieferumfang auf Vollständigkeit und eventuell sichtbare Beschädigungen.
3. Lesen Sie diese Gebrauchsanleitung aufmerksam durch.
4. Stellen Sie das Gerät gemäß den Sicherheitshinweisen auf.

ⓘ *Durch das erstmalige Beheizen des Sandwich Makers können Dämpfe entstehen. Diese Dämpfe sind nicht gesundheitsgefährdend, könnten aber den Geschmack Ihrer Sandwiches beeinträchtigen. Wir empfehlen Ihnen daher vor der ersten Zubereitung von Sandwiches, den Sandwich Maker einmal einzuschalten und ohne Lebensmittel mehrere Minuten aufzuheizen.*

Bedienen

ⓘ *Wir empfehlen, alle Zutaten für die Sandwiches bereits vor dem Einschalten des Sandwich Makers entsprechend vorzubereiten. Für Ihre Sandwiches empfehlen wir Toastbrot. Probieren Sie doch außer Weizen-Toastbrot auch einmal Vollkorn- oder Mehrkorn-Toastbrot.*

1. Öffnen Sie den Deckel des Sandwich Makers. Ziehen Sie dazu den Verschluss ❹ am Haltegriff ❸ nach vorn und klappen Sie den Deckel bis zum Anschlag nach oben. Entfernen Sie ggf. Staubpartikel mit einem trockenen Tuch von den Toastflächen.
2. Fetten Sie die Toastflächen mit etwas Pflanzenöl oder Butter ein.

3. Schließen Sie den Deckel des Sandwich Makers. Das Gerät ist geschlossen, wenn der Verschluss ❹ am Haltegriff ❸ hörbar eingerastet ist.
4. Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose, um das Gerät einzuschalten. Der Sandwich Maker fängt sofort an zu heizen. Die rote Betriebsleuchte „POWER" ❶ auf dem Deckel leuchtet.
5. Warten Sie ca. 3 Minuten, bis die grüne Betriebsleuchte „READY" ❷ leuchtet. Sie zeigt das Ende des Vorheizens an: Das Gerät hat nun die Betriebstemperatur erreicht.
6. Öffnen Sie den Deckel bis zum Anschlag und legen Sie Ihre vorbereiteten Sandwich-Zutaten in der richtigen Reihenfolge ein:

- Legen Sie das Brot auf die untere Toastfläche.
- Geben Sie nun die anderen Zutaten auf das Brot.
- Decken Sie Ihr Sandwich mit einer weiteren Toastscheibe zu.

ⓘ Achten Sie auf eine gleichmäßige Verteilung der Füllung.

7. Schließen Sie den Deckel behutsam, bis der Verschluss ❹ am Haltegriff ❸ hörbar einrastet. Ihr Sandwich wird nun getoastet.
   Während der Zubereitung kann die grüne Betriebsleuchte „READY" ❷ zeitweise ausgehen, weil der eingebaute Thermostat ständig die Temperatur nachregelt.
8. Öffnen Sie den Sandwich Maker nach ca. 2–3 Minuten. Prüfen Sie, ob Ihr Sandwich ausreichend braun ist.

ⓘ Abhängig von Menge und Art der Zutaten und Ihrem persönlichem Geschmack variieren die Garzeiten für Ihr Sandwich. Probieren Sie verschiedene Garzeiten aus.

9. Entnehmen Sie Ihre Sandwiches mit einem Holzspatel oder einem anderen geeigneten, nichtmetallischem Gegenstand.
10. Um weitere Sandwiches herzustellen, schließen Sie den Deckel und wiederholen die Schritte 5 bis 9.
11. Schalten Sie den Sandwich Maker aus, indem Sie den Netzstecker ziehen. Beide Betriebsleuchten erlöschen.
12. Öffnen Sie den Deckel bis zum Anschlag. Geben Sie auf heiße Geräteteile acht! Lassen Sie das Gerät vollständig auskühlen und reinigen Sie dann die Toastflächen, z.B. mit einem feuchten Tuch.

Reinigen & Pflegen

Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker und warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist. Reinigen Sie das Gerät nie unter fließendem Wasser und tauchen Sie es nie in Wasser ein. Benutzen Sie keine scharfen Putzmittel und spitze Gegenstände.

Um die Antihaftbeschichtung des Sandwich Makers nicht zu zerstören, benutzen Sie bitte ausschließlich ein mit heißem Wasser angefeuchtetes Tuch zur Grundreinigung. Wischen Sie mit einem trockenen Tuch nach. Auch für die Reinigung der Außenflächen des Gerätes genügt ein feuchtes Tuch. Achten Sie darauf, dass vor der erneuten Verwendung des Sandwich Makers alle Teile vollständig trocken sind.

Aufbewahren

Den Sandwich Maker können Sie liegend oder aufrecht stehend verstauen.
Der Sandwich Maker hat eine integrierte Kabelaufwicklung ❺ an der Gehäuseunterseite, auf die Sie das Netzkabel bei Nichtgebrauch aufwickeln können. Sie vermeiden dadurch, dass das Netzkabel eingeklemmt oder verschmutzt wird oder durch loses Herabhängen zur Gefahrenquelle wird.

Entsorgen

Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll.

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung.
Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.

Garantie und Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft. Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.
Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

DE **Schraven**
Service- und Dienstleistungs GmbH
Gewerbering 14
D-47623 Kevelaer
Tel.: +49 (0) 180 5 008107
(14 Ct/Min. aus dem dt. Festnetz)
Fax: +49 (0) 2832 3532
e-mail: support.de@kompernass.com

AT **Kompernaß Service Österreich**
Rittenschober KG
Gmundner Strasse 10
A-4816 Gschwandt
Tel.: +43 (0) 7612 6260516
Fax: +43 (0) 7612 626056
e-mail: support.at@kompernass.com

Importeur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D-44867 BOCHUM

www.kompernass.com

Rezeptvorschläge

Holländischer Tomatentoast

Zutaten:
- 4 Scheiben Toastbrot
- Wasser
- Frühlingszwiebeln
- 1 mittelgroße Tomate
- Kräuterbutter
- 2 Scheiben gekochten Schinken
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- 2 Scheiben junger Gouda-Käse

1. Waschen Sie die Frühlingszwiebeln und lassen diese anschließend abtropfen. Frühlingszwiebeln werden längs halbiert und in große Stücke geschnitten. Wasser mit Salz in einem Topf zum Kochen bringen. Frühlingszwiebeln hinzugeben und etwa 1 Minute blanchieren. Anschließend in ein Sieb geben, mit kaltem Wasser übergießen und abtropfen lassen.
2. Die Tomaten waschen und trockentupfen, halbieren und Stängelansätze entfernen. Tomaten in Scheiben schneiden.
3. Toastscheibe mit Kräuterbutter bestreichen. Eine zusammengeklappte Scheibe Schinken auf die bestrichene Toastscheibe legen. Frühlingszwiebelstücke und Tomatenscheiben darauf verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

   Käsescheiben halbieren und die vorbereitete Toastscheibe damit belegen. Bestreichen Sie eine weitere Toastscheibe mit etwas Kräuterbutter und decken Sie Ihr Sandwich mit der bestrichenen Seite nach unten damit zu.

Italienischer Toast

Zutaten:
- 4 Scheiben Toastbrot
- 4 EL Tomatenmark
- 2 EL Salatmayonnaise
- Salz
- Kräuter der Provence
- frisch gemahlener Pfeffer
- 1 mittelgroße Tomate
- 1 Pck. Mozzarella-Käse
- frisch gemahlener bunter Pfeffer

1. Verrühren Sie das Tomatenmark, die Mayonnaise, das Salz, die Kräuter der Provence und den Pfeffer miteinander. Bestreichen Sie die Toastscheiben auf der später obenliegenden Seite damit.
2. Die Tomaten waschen und trockentupfen, halbieren und Stängelansätze entfernen. Tomaten in Scheiben schneiden.
3. Lassen Sie den Mozzarella-Käse in einem Sieb abtropfen und schneiden Sie ihn in Scheiben. Diese nochmals halbieren. Die bereits bestrichene Toastscheibe wird nun mit Tomaten-und Mozzarellascheiben belegt und mit Pfeffer bestreut. Decken Sie Ihr Sandwich mit einer Toastscheibe zu.

Toast Scandia

Zutaten:
- 4 Scheiben Toastbrot
- Dill
- 125 g Joghurt-Salat-Creme
- 1 TL Dijon-Senf
- 1 TL flüssiger Honig
- 20 g Echtlachscreme (Tube aus dem Kühlregal)
- 1 Salatgurke
- 1 Pck. Mozzarella-Käse
- 100 g Räucherlachs, in Scheiben
- frisch gemahlener Pfeffer

1. Spülen Sie den Dill ab und tupfen Sie ihn trocken. Zupfen Sie die Spitzen von den Stängeln des Dills. Spitzen fein hacken. Verrühren Sie die Joghurt-Salat-Creme mit dem Senf, dem Honig, der Lachscreme und dem Dill.
2. Anschließend schälen Sie die Gurke und schneiden die Enden ab. Halbieren Sie die Gurke der Länge nach und schaben Sie die Kerne mit einem Teelöffel heraus. Gurkenhälfte in Stücke schneiden. Als nächstes lassen Sie den Mozzarella in einem Sieb abtropfen und schneiden Sie ihn in Scheiben.
3. Bestreichen Sie nun eine Toastscheibe mit Joghurt-Salat-Creme und legen Sie sie auf den Sandwich Maker. Ein Gurken-Stück auf die bestrichene Toastscheibe legen. Lachsscheiben gleichmäßig darauf verteilen und mit den Käsescheiben belegen. Mit Pfeffer bestreuen. Decken Sie Ihr Sandwich mit einer Toastscheibe zu.

Toast Hawaii

Zutaten:
- 4 Scheiben Toastbrot
- 1 Scheibe Ananas (aus der Dose)
- Butter
- 2 Scheiben gekochter Schinken
- 2 Käsescheibletten

Nach Belieben:
- 2 abgetropfte Kaiserkirschen (aus dem Glas)

1. Lassen Sie die Ananas in einem Sieb abtropfen. Bestreichen Sie nun die Toastscheibe mit Butter. Legen Sie die Toastscheibe in den Sandwich Maker und belegen Sie sie mit dem Schinken und der Ananas. Der Käse wird als letztes über die Ananas gelegt. Nach Belieben können Sie die Kirsche in die Mitte des Toastes legen. Decken Sie Ihr Sandwich mit einer Toastscheibe zu.

Curry-Putenbrust-Toast

Zutaten:
- 4 Scheiben Toastbrot
- 25 g Butter
- Putenbrustaufschnitt
- Pflaumen
- Cocktail-Currysauce
- Currypulver

1. Verrühren Sie die Butter mit der Currysauce und dem Currypulver. Waschen Sie die Pflaumen, trocknen und entkernen Sie sie. Halbieren Sie die Pflaumen und schneiden Sie die Hälften in dünne Scheiben.
2. Anschließend bestreichen Sie eine Toastscheibe mit der Curry-Butter. Legen Sie die Toastscheibe auf den Sandwich Maker . Belegen Sie nun die bestrichene Toastscheibe mit dem Putenbrustaufschnitt und den Pflaumenscheiben. Decken Sie Ihr Sandwich mit einer weiteren Toastscheibe zu.